

## COMUNE DI NOMI

Nomi, \_\_\_\_\_

Oggetto: **nome manifestazione**  
**PIANO DI AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE IN AMBIENTE ALIMENTARE.**

Per la distribuzione degli alimenti e delle bevande nella manifestazione \_\_\_\_\_ promossa da \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ viene adottato il presente piano di autocontrollo semplificato. Questo ai sensi del punto 5 delle linee guida provinciali per l'applicazione del D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, recante attuazione della direttiva 93/94 CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari approvate con deliberazione della GP 30 giugno 1999 numero 6086. Il presente piano viene adottato da \_\_\_\_\_ che seguirà l'intero svolgimento della manifestazione e che viene indicata come soggetto responsabile della sua corretta applicazione.

### I. ORGANIZZAZIONE

Alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti provvederanno volontari appartenenti all'Associazione. Tutti i soggetti sono in possesso della conoscenza delle buone prassi di igiene personale, del piano di controllo e formazione in ambiente alimentare nonché sono in grado di garantire la sicurezza del processo di preparazione e distribuzione del cibo, nello specifico si indicano i seguenti nominativi:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Al personale alimentarista si raccomanda di tenere capelli, barba e baffi in ordine, non portare anelli, orologi e bracciali e soprattutto delle mani mantenere unghie corte ed evitare l'uso di smalti nonché di indossare guanti impermeabili sopra tagli o ustioni.

#### **NORME DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE ALIMENTARISTA – OPERAZIONE DI LAVAGGIO da eseguirsi con prolungato lavaggio con sapone, risciacquatura completa con acqua calda e asciugatura con carta monouso**

1	all'inizio del lavoro
2	nel passaggio da un'operazione all'altra
3	dopo le pulizie di locali ed attrezzature
4	dopo l'uso dei servizi igienici
5	dopo aver mangiato, bevuto o fumato
6	dopo qualsiasi contatto con materiali infetti
7	dopo aver tossito o starnutito

### II. ATTIVITA'

La distribuzione degli alimenti e delle bevande avrà luogo nel giorno \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_, l'allestimento avverrà nella medesima giornata mentre si procederà alle somministrazioni indicativamente a partire dalle ore \_\_\_\_\_ e fino alle ore \_\_\_\_\_. La somministrazione consiste nella distribuzione di \_\_\_\_\_

Tutti i prodotti dopo l'acquisto saranno conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche.

Tavoli e sedie sono di proprietà:

Piatti, bicchieri e posate sono di tipo:

### III. LOCALI E ATTREZZATURE

Per lo svolgimento dell'attività sono individuate zone separate rispettivamente per:

- il deposito della materie prime;
- la distribuzione degli alimenti;
- la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione (detersivi).

Nell'area di preparazione degli alimenti sono comunque garantiti ampiezza, illuminazione, aerazione sufficienti, disponibilità di acqua potabile e utilizzo di superfici lisce, impermeabili e facilmente lavabili. I piani di lavoro sono di materiale idoneo al contatto con gli alimenti ed in numero adeguato.

Tutti gli utensili sono di materiale idoneo, in buono stato di conservazione e in quantità sufficiente per evitare durante la preparazione dei cibi, qualsiasi contatto tra sostanze completamente diverse. Ogni singola superficie ed attrezzatura è pulita preventivamente e successivamente all'utilizzo.

#### IV. PROCEDURE

Nel seguente schema sono identificati per ogni fase di lavorazione: i pericoli e le misure preventive, i punti critici di controllo e, per ogni punto critico di controllo, la modalità di monitoraggio, i limiti critici e le azioni correttive.

<b>FASI</b>	<b>PERICOLI</b>	<b>MISURE PREVENTIVE</b>	<b>MONITORAGGIO COME CONTROLLARE</b>	<b>LIMITI CRITICI DA NON SUPERARE</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE (SE HO SUPERATO IL LIMITE COSA DEVO FARE)</b>
Acquisto diretto delle materie prime	Moltiplicazione dei batteri per trasporto prodotti deperibili a temperatura non adeguata	Durante il trasporto dei prodotti deperibili utilizzo un apposito contenitore termico e con termometro e verifico il rispetto della temperatura			
Ricevimento delle materie prime	Moltiplicazione dei batteri per trasporto prodotti deperibili a temperatura non adeguata	Al momento del ricevimento verifico la temperatura dei prodotti deperibili	Controllo la temperatura degli alimenti deperibili al ricevimento e registro se supero i limiti di temperatura nella scheda 'NON CONFORMITA'	Limiti di temperatura previsti per legge	Non ritiro la merce quando le temperature degli alimenti superano quelle consentite dalla legge
Stoccaggio degli alimenti	Moltiplicazione dei batteri per trasporto prodotti deperibili a temperatura non adeguata Contaminazione tra alimenti diversi o da infestanti Persistenza di una contaminazione batterica elevata	Corrette temperature di conservazione Separazione tra diversi tipi di alimenti (cibi cotti, verdure da mondare, ecc.) Conservazione degli alimenti adeguatamente protetti Le materie prime non devono essere mai stoccate a contatto con il pavimento Corretta sanificazione delle attrezzature			Eliminazione dei prodotti non conformi

Somministrazione	Contaminazione crociata da operatori, utensili, avventori	Rispettare rigorosamente le norme di igiene personale Corretta sanificazione delle attrezzature			Eliminazione dei prodotti non conformi
Preparazione prodotti non cotti	Contaminazione crociata da ingredienti, utensili, operatori	Corretta sanificazione delle attrezzature Rispettare rigorosamente le norme di igiene personale Tempi rapidi di lavorazione			Eliminazione dei prodotti non conformi

## V. PIANO DELLE PULIZIE E DI SANIFICAZIONE

Il piano delle pulizie è articolato oltre che per i locali di lavorazione e stoccaggio anche per ogni singola superficie ed attrezzatura nonché per i servizi igienici. I piano di lavoro vengono puliti dopo ogni uso. La procedura di pulizia si sussegue nelle seguenti operazioni: pulizia preliminare con acqua calda, applicazione di una soluzione detergente, risciacquo ed asciugatura.

Un'operazione di pulizia effettuata correttamente non richiede necessariamente un'operazione di successiva disinfezione. Il piano di disinfezione deve essere tempestivo, risolutivo ed è obbligatorio nell'ipotesi di riscontro di presenze indesiderate. L'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori è svuotata ogni volta che il contenitore è pieno.

---

*Informativa ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003, art. 13 "Codice in materia di protezione" e del Regolamento UE 2016/679*

*Si informa che ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003, i dati personali sono raccolti dal Comune di Nomi e sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.*

*I dati sono oggetto di comunicazione e diffusione ai sensi di legge.*

*Titolare del trattamento è il Comune di Nomi (TN) con sede a Nomi in piazza Springa, 3 (e-mail [comune@pec.comune.nomi.tn.it](mailto:comune@pec.comune.nomi.tn.it), sito internet <https://www.comune.nomi.tn.it/>), Responsabile della Protezione dei Dati è il Consorzio dei Comuni Trentini, con sede a Trento in via Torre Verde, 23 (e-mail [servizioRPD@comunitrentini.it](mailto:servizioRPD@comunitrentini.it), sito internet [www.comunitrentini.it](http://www.comunitrentini.it)).*

*E' possibile esercitare il diritto di accesso e gli altri diritti di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679.*

---

Copia del presente piano di autocontrollo e formazione in ambiente alimentare viene consegnato con i relativi allegati al personale individuato per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Firma \_\_\_\_\_

